EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ceupe
European Business School

Curso en Estudio y Conceptos Claves de la Nutrición

Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre **Euroinnova**

2 | **Alianza**

3 | **Rankings**

4 | **Alianzas** y acreditaciones

5 | By **EDUCA EDTECH Group**

6 | **Metodología**

7 | **Razones** por las que elegir Euroinnova

8 | Financiación y **Becas**

9 | Metodos de **pago**

10 | **Programa** Formativo

11 | **Temario**

12 | Contacto

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de **19** años de experiencia	Más de **300k** estudiantes formados	Hasta un **98%** tasa empleabilidad
Hasta un **100%** de financiación	Hasta un **50%** de los estudiantes repite	Hasta un **25%** de estudiantes internacionales

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Desde donde quieras y como quieras,

Elige Euroinnova

ALIANZA EUROINNOVA Y CEUPE

La alianza entre **Euroinnova International Online Education y CEUPE** representa un hito significativo en el ámbito de la educación online. Al unir fuerzas, ambas instituciones consolidan un enfoque colaborativo e innovador, adaptado a las demandas cambiantes del mercado laboral y las necesidades individuales de los estudiantes. Además de priorizar la flexibilidad y la practicidad en la formación, esta alianza busca impulsar el desarrollo personal y profesional de cada estudiante, brindando un acceso más amplio a la educación de calidad, mediante el aprovechamiento de las últimas innovaciones tecnológicas.

Con un equipo docente altamente especializado y plataformas de aprendizaje que integran tecnología educativa de vanguardia, Euroinnova y CEUPE se comprometen a ofrecer una experiencia de aprendizaje única. Este enfoque dinámico y didáctico no solo facilita la retención de conocimientos, sino que también equipa a los estudiantes con las habilidades necesarias para adaptarse eficazmente a una sociedad en constante evolución. En conjunto, ambas instituciones comparten un objetivo común de democratizar la educación y llevarla a un nivel superior, asegurando así un futuro más prometedor.

Ver en la web

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia.**

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.

QS STARS™ RATING SYSTEM
Online Learning

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD
CyberEOP

MASTER

Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group** , que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.

1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.

2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.

3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.

4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.

5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.

6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

Programas

PROPIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales.** Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología

100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.

APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva

EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.

NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.

5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.

6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial.**

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos mas...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso en Estudio y Conceptos Claves de la Nutrición

DURACIÓN
200 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Curso en Estudio y Conceptos Claves de la Nutrición con 200 horas expedida por el Centro Europeo de Postgrado-CEUPE

Descripción

El curso Estudio y Conceptos Claves de la Nutrición es tu puerta de entrada a un campo en constante crecimiento y de gran relevancia en la sociedad actual. Con una creciente conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable, la demanda de profesionales capacitados en nutrición nunca ha sido tan alta. Este curso te ofrece una comprensión profunda de la nutrición y los alimentos, desde el metabolismo energético hasta las recomendaciones dietéticas, abarcando todas las etapas de la vida y destacando la nutrición como pilar de la salud pública. Además, explora el impacto del procesado de alimentos y la innovación en nuevos alimentos. Participar en este curso te permitirá adquirir habilidades esenciales para interpretar y aplicar conocimientos nutricionales, preparando tu perfil profesional para oportunidades emergentes en un sector que valora la salud y el bienestar. Con un enfoque integral y flexible, este curso es ideal para quienes buscan contribuir positivamente al bienestar de las personas y comunidades.

Objetivos

- Comprender la relación entre nutrición y alimentos para una alimentación saludable.
- Analizar el consumo corporal y su impacto en el metabolismo energético.
- Identificar recomendaciones dietéticas para diferentes necesidades nutricionales.

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Evaluar las etapas nutricionales a lo largo de la vida y sus requerimientos específicos.
- Reconocer la importancia de la nutrición en la salud pública y su impacto social.
- Examinar el procesado de alimentos y sus efectos en el valor nutricional.
- Explorar nuevos alimentos y su papel en la dieta moderna y equilibrada.

A quién va dirigido

Este curso está diseñado para profesionales y titulados del sector de la nutrición y la salud que buscan ampliar sus conocimientos en áreas clave como el metabolismo energético, recomendaciones dietéticas y el impacto del procesado de alimentos en el valor nutricional. Ideal para quienes desean estar al día con las últimas tendencias en nutrición y salud pública.

Para qué te prepara

Este curso te preparará para comprender los principios fundamentales de la nutrición, permitiéndote evaluar y planificar dietas personalizadas según las necesidades energéticas y etapas de vida. Aprenderás a identificar el impacto del procesado de alimentos en su valor nutricional y a integrar nuevos alimentos en una dieta equilibrada. Al finalizar, estarás capacitado para aplicar recomendaciones dietéticas que promuevan la salud pública y el bienestar personal, mejorando así tus competencias en el ámbito nutricional.

Salidas laborales

- Asesor nutricional en centros de salud - Consultor de bienestar en empresas - Especialista en nutrición deportiva - Educador en hábitos alimenticios en escuelas - Colaborador en programas de salud pública - Analista de nuevos alimentos y su impacto nutricional - Coordinador de programas dietéticos en residencias geriátricas - Experto en procesado de alimentos y conservación de nutrientes

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

1. Introducción
2. Definicion de nutricion y alimentos
3. Fuentes de energía
4. Macronutrientes
    1. - Hidratos de carbono
    2. - Proteínas
    3. - Lípidos o grasas
5. Micronutrientes
    1. - Minerales u oligoelementos
    2. - Vitaminas
6. Alimentos: Clasificación y nutrientes fundamentales
    1. - Grupo de lácteos
    2. - Grupo de carne, pescado y huevo
    3. - Grupo cereales, tubérculos y legumbres
    4. - Grupo de frutas y verduras
    5. - Grupo grasas
    6. - Grupo de bebidas alcohólicas fermentadas
    7. - El agua

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSUMO CORPORAL Y METABOLISMO ENERGÉTICO

1. Consumo corporal y metabolismo energético
2. Composición corporal
3. Antropometría
4. Consumo corporal
    1. - Gasto energético
5. Metabolismo energético
    1. - Vía metabólica: Hidratos de carbono
    2. - Vías metabólicas de las proteínas
    3. - Vías metabólicas de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOMENDACIONES DIETÉTICAS NUTRICIONALES

1. Evaluación del estado nutricional
    1. - Indicadores directos
    2. - Indicadores indirectos
2. Recomendaciones dietéticas nutricionales
    1. - Ingestas dietéticas de referencia
    2. - Objetivos nutricionales
    3. - Guías alimentarias
    4. - Dieta equilibrada
3. Dieta mediterránea
    1. - Elaboración menú saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETAPAS NUTRICIONALES DE LA VIDA

1. Etapas nutricionales de la vida
2. Alimentación durante el embarazo
3. Alimentación durante la lactancia
4. Alimentación durante la infancia
    1. - Alimentación durante el primer año de vida
    2. - Alimentación de 1 a 3 años
    3. - Alimentación en la infancia (escolar y preescolar)
5. Alimentación durante la adolescencia
6. Alimentación en el adulto
7. Alimentaciín en el envejecimiento
8. Errores comunes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN COMO FUENTE DE SALUD PÚBLICA

1. Nutrición como fuente de salud pública
2. Nutrición comunitaria
    1. - Funciones propias de la nutrición comunitaria
    2. - Determinantes sociales en la salud
3. Análisis nutricional
    1. - Estudio de relaciones etiológicas
    2. - Recomendaciones nutricionales
    3. - Fuentes de los nutrientes
4. Abordaje alimentario
5. Abordaje global
6. Patrones dietéticos
7. Variedad de la dieta
8. Tipos de estudios epidemiólogicos
9. Errores de medida en la dieta
10. Estrategias para afrontar los determinantes sociales
11. Salud pública y cáncer
    1. - Cáncer y composición corporal
    2. - Cáncer y dieta
    3. - Suplementos
    4. - Patrones de dieta
12. Salud pública y escorbuto
13. Salud pública piridoxina o carencia de vitamina B6
14. Salud pública y obesidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROCESADO DE ALIMENTOS Y LOS CAMBIOS EN EL VALOR NUTRICIONAL

1. Procesado de alimentos
2. Factores fundamentales para la conservación de alimentos
    1. - Cómo transportar alimentos a casa
    2. - Organización del frigorífico
3. Carne: Formas de conservación y comercialización
4. Pescado: Formas de conservación y comercialización
5. Leche: Formas de conservación y comercialización

6. Verduras y frutas: Limpieza y preparación
7. Cambios en el valor nutricional
    1. - Pérdida de nutrientes durante el cocinado
    2. - Efectos de la congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVOS ALIMENTOS

1. Nuevos alimentos
2. Historia
3. Reglas para ser considerado alimento nuevo
4. Procedimiento de solicitud y autorización
5. Tendencias alimentarias y ejemplos de nuevos alimentos
6. Alimentos funcionales: Nuevos alimentos

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España	+34 900 831 200	Argentina	54-(11)52391339
Bolivia	+591 50154035	Estados Unidos	1-(2)022220068
Chile	56-(2)25652888	Guatemala	+502 22681261
Colombia	+57 601 50885563	Mexico	+52-(55)11689600
Costa Rica	+506 40014497	Panamá	+507 8355891
Ecuador	+593 24016142	Perú	+51 1 17075761
El Salvador	+503 21130481	República Dominicana	+1 8299463963

!Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

formacion@euroinnova.com

www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España

Latino America

Reública Dominicana

Ver en la web

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA

INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

By
EDUCA EDTECH
Group